Unser Bankettangebot

Zum Anfangen a Brettl...

Brettljause Geräuchter Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli Etwas Kleines zum Schmausen...	**p.P.**	**chf**	**9.—**
Käsekrainer Warme Schweinswürstchen mit etwas Käse gefüllt serviert mit Senf und frischem Kren	**p.P.**	**chf**	**11.—**
Brettljause & Käsekrainer kombiniert	**p.P.**	**chf**	**14.50**
Gemüse-Jause Junge Gemüse mit Dipp	**p.P.**	**chf**	**15.—**
HOFWIESEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli und frisches Gemüse	**p.P.**	**chf**	**16.50**
HEURIGEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Tirolerkäse, Käsekrainer mit Senf und Kren, Rettich, Gurken und Radiesli	**p.P.**	**chf**	**24.50**

Schmankerl...

zum Apero	**p.P. ab**	**chf**	**26.—**

Mit verschiedenen kleinen Gerichten (Fingerfood und Tellerchen), werden die Gäste kontinuierlich verwöhnt. Eine gute Gelegenheit sich mit allen Teilnehmern zu unterhalten, da keine feste Tischordnung besteht.
Eignet sich zum Apero im Wintergarten (ca. 25 Personen) oder im Weinkeller (bis max. 40 Personen)
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein exklusiveres Angebot zusammen.

als Flying Lunch	**p.P. ab**	**chf**	**70.—**
als Flying Dinner	**p.P. ab**	**chf**	**120.—**

Ein Mittag- oder Abendessen der etwas anderen Art. Wie beim Apero wird das Essen Häppchenweise zubereitet und ermöglicht den Teilnehmern sich mit allen zu unterhalten, da das Essen nicht klassisch am eingedeckten Tisch genossen wird.

Zwischendurch...

Hofwiesen Teller **p.P. chf 30.—**
Geräuchter Tirolerschinken, Liptauer, Tiroler Käse,
Käsekrainer mit Senf und frischem Meerrettich
Rettich, Gurken und Radiesli

Menuvorschläge

Menu 1 **p.P. chf 68.—**

Kleiner Blattsalat
Kleiner Salat von frischen Blattsalaten an unserem beliebten Hausdressing

---

Wiener Schnitzel RICHTIG !
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
dazu steirischer Kartoffel-, Gurkensalat

Kleiner Wiener Eiskaffee
1 Kugel Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm

Menu 2 **p.P. chf 62.—**

Gemischte Blattsalate der Saison
Gemischte Blattsalate saisonal dekoriert
an unserem beliebten Hausdressing

Käsespätzle
Hausgemachte Spätzli mit Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln

---

Apfel-Birnen Strudel
Warmer Apfel-Birnenstrudel mit Schlagrahm

Menu 3 **p.P. chf 82.—**

Burrata mit Feige
Sämige Burrata mit frischen Feigen

Rindsgulasch
Zart geschmortes Rindsgulasch mit Sauerrahm und hausgemachten Spätzli

---

Mohr im Hemd
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Schlagrahm

Menu 4 **p.P. chf 90.—**

Lachsforelle mit Roter Beete
Hausgebeizte Lachsforelle an rohem Randensalat

Tafelspitz KLASSISCH!
Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen,
Bratkartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren

Wiener Eiskaffee
2 Kugeln Vanilleeis und Kaffee gerührt, mit Schlagrahm

Menu 5 **p.P. chf 96.—**

Vogerlsalat mit Ei
Nüsslisalat mit pochiertem Ei

Kalb mit Schwammerl
Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit sautierten Pilzen
dazu servieren wir Risotto

Palatschinken
Feine Crêpes mit hausgemachter Konfitüre gefüllt

Menu 6 **p.P. chf 100.—**

Schwammerlsuppe mit Kräuter
Würzige Pilzsuppe mit Kräuterschaum

Zwiebelrostbraten HOFWIESEN!
Rindsfilet am Stück rose gebraten
mit gerösteten Zwiebeln, Zweigeltjus und dazu Risotto

Kaiserschmarren KLASSISCH !
Luftiger Kaiserschmarren mit seinem Kompott

Kleine Käseauswahl **nach dem Hauptgang** **p.P. chf 8.—**

Give away...

Möchten Sie Ihren Gästen noch etwas Kleines mitgeben? Unsere hausgemachten Köstlichkeiten eignen sich hervorragend!

Salatsauce vom Haus	**500ml**	**à**	**chf**	**9.50**
Chutney	**190 gr.**	**à**	**chf**	**5.00**
Konfitüre	**190 gr.**	**à**	**chf**	**5.00**
Liptauer	**200 gr.**	**à**	**chf**	**12.00**
Original Semmelbrösel	**500 gr.**	**à**	**chf**	**4.50**

Wir bitten Sie ab 15 Personen ein <u>einheitliches</u> Menu zu wählen.
Gerne können Sie sich Ihr Menu, aus den verschiedenen Gerichten, selber zusammenstellen oder wir kreieren ein Menu ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Raumangebot	Kosten	Kapazitäten
Wintergarten exkl.	Mindestumsatz 1800.—	10 bis 20 Personen
Stübli exkl.	Mindestumsatz 1200.—	bis 12 Personen
Weinkeller	Mindestumsatz 2500.—	bis 24 Personen
Restaurant mit Stübli	Mindestumsatz 7000.—	bis 70 Personen
Restaurant ohne Stübli	Mindestumsatz 5000.—	bis 50 Personen
Restaurant / WG / Stübli	Mindestumsatz 9000.—	bis 108 Personen

Falls das Stübli / Wintergarten zum Zweck der Exklusivität leer bleiben soll, beträgt der Mindestumsatz für das gesamte EG 5000.— und wir erlauben uns für die angrenzenden Räume jeweils eine Pauschalmiete von 1000.— zu verrechnen.

Diverses

Menukarten
Pro Tisch ist eine Menukarte inbegriffen. Jede weiter wird mit chf 5.— verrechnet.

Tischwäsche
Blocktische werden bei uns weiss eingedeckt. Die Wäschekosten von chf 80.— pro Tisch, werden unseren Gästen Pauschal weiterverrechnet.

Tischdekoration
Gerne organisieren wir Blumenschmuck oder andere Dekorationen nach Ihrem Wunsch. Verrechnung nach Aufwand.

Technik
Gerne organisieren wir die von Ihnen gewünschte Technik bei einer professionellen Firma. Verrechnung nach Aufwand.

Akonto Zahlung
Wir behalten uns bei Anlässen vor, eine Akonto-Zahlung in der Höhe des Mindestumsatzes, resp. der Hälfte der vereinbarten Leistungen, als def. Reservationsbestätigung bis spätestens 30 Tage vor Anlass, zu verlangen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vermietung
Die Reservierung von Banketträumlichkeiten werden mit schriftlicher Bestätigung vom Gasthaus Hofwiesen bindend.

2. Teilnehmerzahl
Das Gasthaus Hofwiesen erwartet vom Veranstalter die endgültige Teilnehmerzahl (Garantiezahl) spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Wird bis um 9.00 Uhr am Veranstaltungstag die Personenzahl nochmals reduziert, werden für die abgesagten Personen 20% der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Gibt es nach 9.00 Uhr am Veranstaltungstag oder beim Anlass selbst noch eine Abweichung, wird das Gasthaus Hofwiesen die Garantiezahl verrechnen.

3. Absagen
A) Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält sich das Gasthaus Hofwiesen das Recht auf Zahlung der Mindestumsatz, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage wie folgt vor:

- bis 40 Tage vor Veranstaltungstermin Mindestumsatz entfällt
- 39 bis 30 Tage: Zahlung von 30 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 29 bis 14 Tage: Zahlung von 45 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 13 bis 0 Tage: Zahlung von 80 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes

Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: vereinbarte Leistungen x vorgesehene Personenzahl

Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der gebuchten Räumlichkeiten bestehen, entfällt der oben errechnete Betrag.

Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekoration und Unterhaltung etc. die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

B) Hat das Gasthaus Hofwiesen Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom Gasthaus Hofwiesen zu gefährden droht, so ist das Hofwiesen berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

4. Nachtzuschlag
Bei Veranstaltungen, die länger als bis 00.30 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 300.00 pro angefangener Stunde verrechnet.

5. Schäden
A) Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Das Gasthaus Hofwiesen kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen.

B) Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.

6. Speisen und Getränke
Speisen und Getränken sind vom Gasthaus Hofwiesen zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann vorbehaltlich für eine Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

7. Versicherung
Das Gasthaus Hofwiesen lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

8. Preise
Alle angegebenen Preise sind inklusive MwSt.

9. Zahlungskonditionen
Die Rechnung vom Gasthaus Hofwiesen kann durch folgende Arten beglichen werden:

- durch Vorauszahlung (das Hofwiesen ist berechtigt Vorauszahlungen zu verlangen)
- durch Barzahlung
- durch Kreditkartenbezahlung (bei AMEX zuzüglich 3% Kommission)

10. Einverständniserklärung
Mit der Unterzeichung erklären Sie sich mit den Allgemeinen Geschäftsbedienungen einverstanden.

Name des Veranstalters: _____

Firmenname:_____

Datum des Anlasses: _____

Unterschrift:_____

Bitte scanen und per Mail an info@hofwiesen.ch senden